

Vendemmia 2024: tra sfide climatiche e opportunità tecnologiche, un'annata di contrasti

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Settembre 2024



Ogni vendemmia è una vendemmia unica. Così si potrebbe definire l'evoluzione delle annate del nuovo millennio che, a causa del cambiamento climatico, ci stanno abituando ad andamenti sempre diversi. Una situazione che si riflette anche sulla raccolta 2024, molto lontana da quella del 2023. In questo contesto, la capacità di interpretazione dell'uomo, unita alle opportunità dell'Intelligenza Artificiale, fanno la differenza.

“Oggi la conoscenza dell'uomo e la sua elasticità nel gestire situazioni sempre nuove sono fondamentali. In questo, l'aiuto

della tecnologia è importantissimo, anche se non potrà mai sostituire la capacità del produttore. – Afferma Graziana Grassini, tra le prime enologo d'Italia, consulente di cantine importanti su tutto il territorio nazionale. – Stiamo entrando in una nuova epoca, l'Umanesimo del vino, dove l'uomo è ancor più al centro. Fondamentale è infatti il lavoro in vigneto, che quest'anno è stato costante, e l'attenzione in cantina".

Ma che vendemmia si sta svolgendo in Italia? A livello nazionale, la produzione 2024 si attesterà su livelli quantitativi leggermente inferiori rispetto alla media degli ultimi anni, a causa degli eventi meteorologici estremi come grandinate, malattie fungine come peronospora e, laddove non ha piovuto, a stress idrico. Le uve però appaiono molto buone, con concentrazioni zuccherine moderate e una buona acidità: si tratta di caratteristiche importanti, che permettono di mantenere la freschezza dei vini, soprattutto nelle regioni dove le condizioni climatiche sono state più favorevoli.

L'andamento delle stagioni

Il 2024 ha presentato un clima molto variabile e nettamente diverso tra Nord e Sud. L'inverno è stato generalmente mite, seguito da una primavera caratterizzata da piogge abbondanti in molte regioni, soprattutto nel Nord-Est dove hanno superato di gran lunga le medie pluviometriche storiche mentre al Sud sono state scarse. L'estate ha visto ondate di caldo, alternate a precipitazioni irregolari e, talvolta, grandinate. L'andamento climatico ha portato a una maturazione delle uve leggermente anticipata in alcune aree e più tardiva in altre, a seconda delle condizioni locali.

Il focus regione per regione

Dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia, dalla Liguria alla Toscana. L'esperienza di Graziana Grassini arriva in tutta Italia con numerose consulenze, consentendole di commentare,

regione per regione, cosa sta accadendo.

In **Friuli-Venezia Giulia**, a Prepotto, si trovano **Spolert Winery** e **Pitticco**. Le uve sono sane, la qualità buona e la quantità è nella media. La raccolta è già iniziata per le uve Chardonnay, Pinot Grigio e Friulano, ora sarà la volta della Ribolla Gialla, del Merlot e del Refosco mentre per la vendemmia dello Schioppettino si attenderà ancora qualche giorno. Dopo un inverno mite e una primavera con abbondanti precipitazioni, l'estate è stata caratterizzata da temperature elevate e un po' di siccità, che hanno accelerato la maturazione delle uve.

La **Toscana** ha vissuto un'annata molto eterogenea. Le piogge primaverili hanno fornito una buona riserva idrica per i vigneti, ma le temperature estive elevate, accompagnate da scarsa pioggia, hanno creato condizioni di stress idrico in alcune aree. A **Montalcino** si trova Casanova di Neri. Le aspettative sono elevate grazie alle condizioni climatiche favorevoli che hanno caratterizzato la stagione fino a ora, che hanno permesso una maturazione graduale e ottimale delle uve, favorendo lo sviluppo di profili aromatici complessi e con un buon tenore in zuccheri e acidità. È stata un'annata climatica relativamente equilibrata con un inverno mite e piovoso seguito da una primavera con temperature gradevoli ed un'estate calda, ma senza eccessi di calore o siccità prolungate.

In **Maremma**, dove si trovano Fattoria di Magliano, Tenuta Casteani, Tenuta Dodici e più a nord, nel comune di Riparbella, l'Azienda Pakravan Papi, l'andamento è stato generalmente positivo, con una buona maturazione fenolica e una qualità delle uve ottima, soprattutto per varietà come il Sangiovese e il Vermentino. Si sta manifestando in più di un caso il raggiungimento della maturità fenolica prima di quella tecnologica, un andamento che non si osservava da molti anni, e questo si rifletterà in vini equilibrati ed eleganti. Merito anche delle lavorazioni tempestive dei terreni nel momento

della siccità e la scelta di non defogliare per consentire l'ombreggiamento dei grappoli.

In Liguria, dove si trova Ca' du Ferrà, si sono verificate una primavera umida e un'estate più calda rispetto alla media. Questo ha portato a una maturazione delle uve leggermente anticipata rispetto alla media soprattutto nelle aree collinari più esposte al sole. Le varietà locali, come il Vermentino e il Pigato, hanno beneficiato delle condizioni climatiche, producendo vini aromatici e freschi. La prossima settimana sarà la volta della vendemmia del Ciliegiolo, seguito da Vermentino e Albarola.

In Veneto, dove si trovano Cecilia Beretta di Cantine Pasqua e Giusti Wine, l'annata è stata caratterizzata da un clima variabile. Le piogge primaverili sono state intense e prolungate ed hanno richiesto un maggiore impegno nella gestione del vigneto. Le escursioni termiche sono state limitate per cui si è scelto di anticipare la vendemmia di qualche giorno, sia per le precoci che per la Glera. Per i vitigni a bacca rossa la maturazione delle uve è in corso e, se nel mese di settembre il tempo sarà buono si prospetta anche in questa regione il raggiungimento della maturità fenolica di pari passo alla maturità tecnologica. I vini rossi avranno colore, tannini dolci ed eleganza.

La Sicilia ospita Baglio di Pianetto, recentemente entrata tra le consulenze di Graziana Grassini. La regione ha goduto di un clima relativamente stabile, con un inverno mite e una primavera soleggiata, che ha portato a una buona fioritura e allegagione. Le temperature elevate in estate hanno favorito una maturazione ottimale delle uve laddove si è potuto intervenire con l'irrigazione. Le varietà autoctone come il Nero d'Avola, il Syrah, il Grillo, il Nerello Mascalese, il Carricante ed il Catarratto mostrano un'eccellente qualità, con concentrazioni aromatiche elevate e un buon equilibrio acido. A Baglio di Pianetto, che si trova a partire da 650 m s.l.m., la vendemmia è iniziata in anticipo di circa dieci

giorni con le uve bianche precoci. Le uve sono sane e in quantità soddisfacente, le caratteristiche sono eccellenti perché equilibrate e caratterizzate per l'ottimo rapporto zuccheri e acidità e un potenziale aromatico alto. Le uve rosse stanno maturando bene. La maturità fenolica nel Merlot è quasi raggiunta, con vinaccioli ben significati, la buccia è matura ed ha un'ottima estraibilità degli antociani, il tannino è piacevole.